



TITLE:

実践型地域研究ニューズレター：ざ いちのち No.25

AUTHOR(S):

京都大学 生存基盤科学研究ユニット 東南アジア
研究所：在地と都市がつくる循環型社会再生のた
めの実践型地域研究

CITATION:

京都大学 生存基盤科学研究ユニット 東南アジア研究所：在地と都市がつくる循環型社会
再生のための実践型地域研究. 実践型地域研究ニューズレター：ざいちのち No.25. 実践
型地域研究ニューズレター：ざいちのち 2010

ISSUE DATE:

2010-11

URL:

<http://hdl.handle.net/2433/147114>

RIGHT:

蕪（カブ）の豊かさ

朽木 FS 研究員 島上宗子

11月13日、滋賀県長浜市余呉町の中河内集落で、赤カブの収穫をしました。炎天下の8月19日、火入れ後の熱がまだ残る畑に播いた赤カブです。直径1ミリにも満たない小さな種が、3カ月で立派な瑞々しい葉を伸ばし、艶のある紅色の丸々としたカブに成長していました。

火入れ前、笹原だった畑は、火入れ後も土中には笹がしっかり根を残しています。カブは、笹の固い根の隙間にちょこんと座るように、丸い紅い根っこを膨らませていました。



写真 1: 土からはみだすように膨らんだ万木カブ



写真 2: 麓部分に繁った万木カブ

1反弱の畑のうち、斜面部分には余呉在来の「山カブ」、麓部分には滋賀県高島市西万木地区在来の「万木（ゆるぎ）カブ」、そして「辛味大根」を植えました。この日はこのうち、山カブの一部と、万木カブと辛味大根のすべてを収穫しました。葉もいれて、山カブ 96.67kg、万木カブ 139.99kg、辛味大根 5.7 kgです（滋賀県立大学・野間直彦さん測定）。

カブの種類や違いにはほとんど気をとめたこともなかった私ですが、収穫作業をしていると違いが実感されてきます。山カブは万木カブよりも心なしか、しっかり土に根を張り、葉には細かい毛が生えていて、ゴツゴツ「野性的」です。紅色も濃くて、葉の付け根まで紅いものもあります。たまに、紫色がかっていたり、長細かったり、微妙に異なるカブにも出くわします。万木カブも山カブも農家さんが

自家採種した種なので、粒のそろいは多少悪くても、個性豊かになるようです。



写真 3: 個性豊かなカブたち

『ものと人間の文化史 野菜』（青葉高著）には、日本各地の在来カブが紹介されています。カブは古事記、日本書紀にも記載がある、古い野菜の一つ。いろいろな説があるようですが、アフガニスタンから中国を経て日本に伝わってきたのだとか。その後、各地の風土や人との関わりの中で取捨選択されたり、自然交配した結果、地域に固有で多様なカブが生まれてきたようです。同書に名前があげられたものだけでも約100種。滋賀県のものとしては、山カブ、万木カブ、彦根カブ、蛭口カブ、矢島カブ、日野菜カブ、近江カブがあげられています。焼畑で作られてきたカブも多くて、余呉の山カブはその一つ。「昭和36年当時は主に焼畑で栽培していた」と記載されています。

料理の仕方も地域毎にとっても多様。漬物だけでも、糠漬、甘酢漬、塩漬、味噌漬、麴漬の他、地域特有の漬け方がいろいろあるようです。私たちが収穫した山カブは余呉の永井邦太郎さんが糠漬に、万木カブは朽木 FS の今北研究員が甘酢漬と糠漬にしているところです。

「蕪」という漢字、草冠に無と書きますが、「雑草が覆い繁って雑多（＝豊富）」という意味もあるそうです。斜面に覆い繁り、個性豊かな表情をみせる蕪に、在地の豊かさを実感した収穫の秋でした。



写真 4: 塩漬けた万木カブ。塩が浸透して「水があがったら」甘酢で本漬

保津川筏復活プロジェクト 2010

亀岡 FS 研究員 河原林洋

2008 年より毎年開催している「保津川筏復活プロジェクト」。本年度は当初 9 月 8 日に昨年同様、京都市右京区の保津峡内の落合から嵐山への筏流しを予定していたが、台風の影響により中止を余儀なくされた。当日は、亀岡市文化資料館で、関係者、招待客対象の筏組みのみの講習会を行った。そこで、見学者からは是非筏流しを見たいという声が多く寄せられた。毎年何らかの形で筏流しを保津川で行うことは、地域住民へのアピールを考えると必要なものである。急遽、計画を練り直し、10 月 23 日、保津川下り乗船場前から山本浜まで筏流しすることとした。

新たな計画を立案する際、まず考えたのが、一般の方々を乗せて筏流しを行うことである。筏流しをさらに広く認知させるための試みである。今まで試乗会的なものは行ってきたが、実際、一般の方々を乗せて保津川を下ったことはない。しかし、保険の関係上、事前に乗員を決めて申請しておかなければならない。そこで考えたのが片井操さん^[1]である。片井さんは、約 60 年前まで筏組みに使うカンを作り、またこの筏イベントのために新たにカンを作った方である。この筏イベントは、片井氏なくては成り立たなかったように思う。79 歳という年齢を考えると躊躇する面もあったが、思い切って交渉した。即答で快く「ありがたいことです」と承諾いただいた。

当日は天候に恵まれ、絶好のイベント日和となった。今回は、去年の教訓^[2]を生かし、末口約 10cm の木材を主に約 60 本用意した。日吉町森林組合が伐採した京都府産の間伐材である。私が講師として筏組みを説明しながら、豊田知八研究員と保津川下りの船頭衆 2 人で、約 2 時間半で 6 連の筏を組み上げた。ここで一つの問題点が発覚した。筏の幅が思った以上に狭いことである。去年は末口 15cm で株元だと 30cm 以上ある根元付近の木材もあったため、本数を調整して幅約 150cm^[3]に調整したが、今回、末口 10cm を指定すると、元だと約 15cm 位の木材になると思い 15cm×9 本=135cm 以上の筏の

幅を十分に確保できると思っていた。しかし、実際、筏を組んでみると、木材の末と元があまり変わらないため、幅約 100cm 強の筏となった。これでは、筏の浮力が得られず、操舵も難しくなることが想像された。

いよいよ筏流しである。約 3km、約 30 分の筏の旅である。筏の上に座り、筏の揺れ、川の流れるを楽しむ片井さん。遠く川面を見つめ、遠く昔を懐かしんでいるようにも思えた。

道中ちよとしたハプニングがあった。保津小橋を下る際、舵が取れず、筏が操舵不能となった。ここは他の人が棹で立て直し事なきを得た。先に述べた筏の幅員不足と舵を取る人の経験不足が露呈した結果であったように思う。舵とりはカジボウを左右に動かし、舵をとるが、舵場（舵を操る人の乗る場所）の幅員がないため、うまく舵が取れなかったようだ。不幸中の幸いか、筏の幅がいかに筏の操舵に影響するかがわかった。

急遽、計画を変更して筏流しを行ったため、地域住民への告知不足が否めず、残念だが、約 50 名の見学者となった。しかし、今回、初めて一般の方が筏流しに乗ったことで、このイベントの内容も変わってくるように思う。来年度は、筏の試乗会をメインに、地域住民がもっと筏に触れられる機会としていきたい。毎年、保津川に筏を流し続けることは、筏の研究において、机上では認識できない問題や解答が見つかり、また、地域住民が地域の歴史・文化を認識する機会を増やし、さらなる地域活性化への手がかりとなると期待している。



写真1: 保津川で筏に乗る片井さんと筆者 (2010 年 10 月 23 日)

脚注

[1] ざいちのち 実践型地域研究中間報告書 P56 参照

[2] ざいちのち 実践型地域研究中間報告書 P54 参照

[3] 現在保津川で遊船業を営んでいる保津川遊船企業組合の船の船底の幅が約 170cm である。それを考慮して約 150cm に調整している。

■第29回 定例研究会

1. 日時：平成22年11月26日（金）16:00～19:00
2. 場所：守山FS（滋賀県守山市梅田町12-32）
3. 発表者：大西信弘（京都学園大学バイオ環境学部）

「棚田と海の村」から —京都府京丹後市袖志地区—

東南アジア研究所 中村均司

南北に長い京都府の北部、日本海に突き出た丹後半島の突端に経ヶ岬があります。岬のすぐ西、ゆるやかに湾曲する海岸沿いに、100戸近い家々が東西に並ぶ袖志地区があります。背後に山が迫り、その段丘には約400枚・12haの水田が拓けており、日本海を臨む美しい棚田風景は日本の棚田百選にも選ばれています。



図1: 袖志の位置

12月中頃のある晴れた日の朝、棚田農業について聞くため地区の役員さんに電話したところ、「今日は海が凪いでいるため集落ぐるみで経ヶ岬の岩場へ、ノリ摘みに出かけている」との奥さんの返答でした。春から秋まで幾度か足を運び、棚田稲作について話を聞き、この家を農家と捉えていた私にとって、奥さんの当たり前の口調は思いがけないものでした。その日、集落に行くと、採ってきたノリの水洗い、ノリすき、ノリ梯子掛け、天日干しなどが家々で行われていました。

袖志のくらは、古くから棚田稲作と日本海での浅海漁業（沿岸漁業）を中心とした「半農半漁」を基本に、時代に応じた「賃稼ぎ」を組み合わせで成り立ってきました。日本海の荒波と風雪が直接吹きつける冬場、村の男たちは「百日稼ぎ」と称して京阪神方面へ酒造りの出稼ぎに出かけました。袖志を含む丹後町宇川地域は「丹後杜氏」と呼ばれる酒造り集団が組織され、実直・忍耐・高い技術で大正末期から昭和初期にはその全盛期を築いたといわれ、それは高度経済成長期まで続きます。また、終戦前まで袖志の女性は、「袖志海女」「アーマ（海女）稼ぎ」といわれる丹後半島沿岸では唯一の潜水による採藻を行い、東は福井県小浜から西は兵庫県城崎・鳥取方面まで出かけて「テングサとり出稼ぎ」を行っていました。高度経済成長期になると、所得向上に伴う全国的な着物ブームで「丹後ちりめん」に代表される機織り景気が丹後地域を席卷し、袖志でも

4. 発表内容

「保津町の生き物共生でまちおこし すいたん農園プラン」

*参加希望者は、京都大学東南アジア研究所実践型地域研究推進室（担当：鈴木 rsuzuki@cseas.kyoto-u.ac.jp）までご連絡ください。



写真1: 経ヶ岬から眺めた袖志の集落と棚田

女性の賃稼ぎとして機織りがほとんどの家で導入されました。しかし、昭和49・50年をピークに長期の和装需要の減少傾向のもとで機織りも大幅に減り現在に至っています。

棚田が継続して耕作されるには、これを含む農家経営や集落経済システムが再生産される必要があります。農業と漁業を基礎に多様な兼業賃稼ぎ形態を生みだし組み合わせてきた袖志のこれまでのくらしを振り返ってみるとき、先人の苦勞・知恵と努力を感じずにはいられません。同時に京都府の最北端に位置し、厳しい自然条件と社会条件のもとにありながら、江戸時代から100戸前後の集落規模を維持してきていることも、集落の持続性を考える上で注目されるのです。

現在、農業従事者の高齢化、サル・イノシシなどの野生動物被害の深刻化などで耕作放棄地も目立っています。漁協の広域合併も行われ、くらしの基礎である農水産業をとりまく環境はかつてない状況にあるとともに、これまでの集落あがりの兼業賃稼ぎはすでに姿を消すか無くなりつつあります。現在、60戸程が農業と漁業を行っていますが、「米を作っている人は元気で、そんな人は海にも行く」と言う村人のことばを咀嚼しながら、これからの持続的くらしと集落の在り方について、一緒に探っていきたいと考えています。



写真2: 棚田・集落・海